



Pasta met courgette en garnalen

*Lichte pasta met sappige garnalen, fijne reepjes courgette, look en een vleugje citroen.
Eiwitrijk en fris, zonder zware saus.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

300 g spaghetti of linguine
400 g gepelde garnalen
2 courgettes
3 teentjes look
2 el olijfolie
rasp en sap van een halve citroen
1 handvol verse peterselie
snuf chilivlokken
peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de pasta beetgaar in ruim gezouten water, ongeveer 9 minuten. Houd een kopje kookvocht apart en giet af.
2. Snijd de courgettes in dunne reepjes of halve maantjes. Snipper de look fijn en dep de garnalen droog.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de courgette 4 minuten op hoog vuur tot ze net zacht is. Schep even apart.
4. Bak in dezelfde pan de look 1 minuut, voeg de garnalen toe en bak ze 2 tot 3 minuten tot ze roze en gaar zijn.
5. Doe de courgette terug in de pan met de citroenrasp, het citroensap en een snuf chilivlokken.
6. Schep de pasta erdoor met een scheutje kookvocht en meng goed. Kruid met peper en zout.
7. Werk af met verse peterselie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)